



רכיבים

- חסה
- זר פטרוזיליה
- זר שמיר
- זר כוסברה
- נתח עלי טרגון
- זר בצל ירוק
- כוס אגוזי מלך
- כפות קמח לבן
- כפות קמח מצה
- ביצה
- כפית מלח גס
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כפות שמן קנולה

הכנה

1. קוצצים גס את כל העלים הירוקים, וקוצצים דק את הבצל הירוק. קוצצים גס גם את האגוזים.
2. שמים את כל החומרים חוץ מהשמן בקערה גדולה, ומערבבים היטב.
3. מחממים שמן בכמות שרק תכסה תחתית מחבת גדולה וכבדה בעלת שוליים גבוהים. מסחררים את השמן במחבת כך שגם הדפנות תתכסינה בשמן.
4. יוצקים את תערובת העשבים והביצים למחבת ומשטחים. צריכה להתקבל חביתת ירק ענקית בעובי של כחמישה ס"מ.
5. מבשלים כשלוש דקות על אש גבוהה, ואז מנמיכים להבה, מכסים ומבשלים 20 דקות עד שהקוקו מתייבב.
6. מרימים את המכסה, ובודקים שמרכז חביתת הירק כבר אינו נוזלי. הופכים על צלחת שטוחה ומחליקים חזרה למחבת כשהצד המטוגן כלפי מעלה. ממשיכים לבשל על אש קטנה עוד כ-15 דקות.
7. מסירים מהאש ומעבירים לצלחת שטוחה וגדולה. מניחים לקוקו להצטנן לטמפרטורת החדר, ואז פורסים לפרוסות משולשות כמו עוגה, ומגישים לצד סלט וגבינה. בתיאבון!

30 דקות

4 servings 4